

Herkuttele sienillä

– valitse paras resepti!



Sieni-katkarapu-ceviche

200 g valkoisia herkkusieniä
2 valkosipulinkynttä
0,5 dl limettimehua
100 g katkarapuja (pakaste)
puolikas tai neljännes punaista chiliä
puolikas tuoretta kurkku
tuoretta korianteria
0,5 dl appelsiinimehua
0,5 dl oliivi- tai rypsiöljyä
suolaa, pippuria
1 avokado

Anna katkarapujen sulaa jääkaapissa. Viipaloi herkkusienet. Hienonna valkosipulinkyntset ja sekoita ne limettimehuun.

Lisää katkaravut ja sieniviipaleet valkosipuli-limettimehuun. Hienonna chili. Leikkaa kurkku pieniksi kuutioiksi. Lisää nämä käännettyn katkarapu-sieniseokseen. Anna ainesten maustua jääkaapissa tunnin ajan.

Mausta seos hienonnetulla korianterilla, appelsiinimehulla, tilkalla öljyä, suolalla ja pippurilla. Voit vielä antaa seoksen maustua jääkaapissa hetken aikaa.

Annostele ceviche tarjolle lasihin. Korista avokadolohkoilla. Tarjoa lisänä patonkia tai maalaisleipää.



sieni-
reseptit

Kotimaiset viljellyt sienet ovat reilua lähiruokaa: puhtaita, turvallisia ja terveellisiä. Nauti sienistä monipuolisesti vaikka joka päivä!

Valitse paras sieniresepti, voita ravintolailallinen kahdelle (arvo 150,-):
www.puhtaastikotimainen.fi

